

Aus der Rezepteküche des Deutschen Jagdverbandes und des Jagdverbandes Rheinland-Pfalz

Rotwild-Paprika-Bulette mit frischem Gartengemüse



Foto: Deutscher Jagdverband/Kapulis

Zutaten (4 Portionen)

- 300 g Rotwildhack
- 2 Paprika
- 1 Salatgurke
- 1 Becher Tomaten
- 1 Blattsalat
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Packung Kräuterbutter
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Prise Thymian
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Eine Zwiebel und zwei Zehen Knoblauch kleinschneiden und unter das Rotwildhackfleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Paprika oberhalb am Stiel aufschneiden und die Kerne entfernen. Nun in zwei Zentimeter starke Ringe schneiden.

Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und mittig im Paprikaring platzieren. Mit einem Brettchen oder einem anderen flachen Gegenstand das Fleisch in den Ring pressen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Buletten scharf anbraten. Mit einem Pfannenwender nach zirka drei bis vier Minuten einmal wenden.

Das Toastbrot ebenfalls in der Pfanne anbräunen und anschließend mit Kräuterbutter bestreichen. Nun Salat, Gurken- und Tomatenscheiben sowie die Rotwild-Paprika-Bulette auf die Toastbrot-scheiben legen.

Noch viel mehr Rezepte finden Sie auf der Website wild-auf-wild.de